

Barritas de Sol

Sirve: 80 Porciones

80 Porciones

| Ingredientes | Weight | Measure |
|-----------------|--------|-------------|
| Pasas | | 3 tazas |
| Agua | | 1 1/4 tza |
| Azúcar | | 4 tazas |
| Calabaza | | 4 tazas |
| Huevos líquidos | | 2 tazas |
| Aceite vegetal | | 1 1/4 tazas |
| Harina | | 5 3/4 tazas |
| Canela, molida | | 1 Cda 1 cda |

Información Nutricional

| Nutrientes | Cantidad |
|--------------------------------------|------------|
| Calorías | 141 |
| Grasa total | 4 g |
| Grasa saturada | 1 g |
| Colesterol | 27 mg |
| Sodio | 64 mg |
| Total de Carbohidrato | 25 g |
| Fibra dietética | 1 g |
| Azúcares totales | N/A |
| Azúcares Añadidas incluidas | N/A |
| Proteínas | 2 g |
| Vitamina D | N/A |
| Calcio | N/A |
| Hierro | N/A |
| Potasio | N/A |
| N/A - Información no está disponible | |

| | Bicarbonato de Soda |
|------------------|---------------------|
| Polvo de hornear | 2 cdtas |
| Jengibre molido | 1 cdtas |
| Nuez moscada | 1/2 cdtas |
| Clavos de olor | 1/4 cdtas |
| Sal | 1/4 cdtas |

Preparación

1. Procese las pasas con la mitad del agua hasta que las pasas estén completamente picadas pero no hechas puré.
2. Vierta la mezcla de pasas en un tazón de mezclar; añada el resto del agua, azúcar, calabaza, huevos y aceite; mezcle bien.
3. Añada los ingredientes secos; mezcle para combinar.
4. Extienda uniformemente sobre una bandeja engrasada.
5. Hornee en un horno convencional a 350°F de 25 a 30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio. Enfríe completamente.
6. Espolvoree con azúcar en polvo o rocíe con glaseado de azúcar en polvo.
7. Corte en 10 líneas a lo largo de la bandeja y 8 líneas horizontales.

Notas

Consejo para Servir:

Si se aumenta la cantidad de la receta para prepararla en una mezcladora-cortadora vertical industrial (VCM por sus siglas en inglés), las pasas pueden añadirse enteras en la primera parte de la mezcla. Si esta receta se distribuye a varias bandejas, use 3 ½ cuartos de la masa por bandeja.

Origen: California Raisin Marketing Board